

SİNOP AYANCIK MUTFAĞINDA MISIR VE MISIRDAN YAPILAN YEMEKLER*

Sibel AYYILDIZ**
Nuray TÜRKER***

ÖZ

Bu çalışmanın amacı Ayancık mutfağında önemli bir malzeme olan mısır ununun elde edilme sürecini ve Ayancık mutfağında hazırlanan mısır yemeklerinin belirlenmesidir. Bu amaçla nitel araştırma yönteminin benimsendiği araştırmada Ayancık ve köylerinde yaşayan 12 kadın ile yüz yüze görüşme yapılmıştır. Araştırma sonuçları, Ayancık'ta mısırın fırınlarda kurutulduğunu, değirmenlerde öğütülerek çeşitli boyutlarda mısır unu elde edildiğini, mısır ununun başta mısır ekmeği, mısır keşkeği olmak üzere çorbadan ekmeğe pek çok yemeğin yapımında temel malzeme olarak kullanıldığını göstermektedir. Ayancık'ta mısırın et yemeklerinde, ot ve sebze yemeklerinde, tahıl yemeklerinde, kuru baklagil yemeklerinde ve ekmeğin yapımında kullanıldığı belirlenmiştir. Ayancık mutfağında mısırın geçmişten günümüze kadar kullanımı devam etmekle birlikte mısırdan yapılan *föte* gibi içeceklerin unutulmaya yüz tuttuğu belirlenmiştir.

Anahtar Sözcükler: *Mısır unu, Mısır yemekleri, Ayancık mutfağı, Sinop.*

MAIZE AND DISHES MADE FROM MAIZE IN SİNOP AYANCIK CUISINE

ABSTRACT

The purpose of this research is to investigate the methods used in the production of maize flour—a key ingredient in Ayancık cuisine—as well as the traditional dishes made with maize in the Ayancık region. This qualitative study employed in-person interviews with 12 women residing in Ayancık and its surrounding villages. The findings reveal that in Ayancık, maize is dried in ovens and milled to produce various sizes of maize flour. This flour serves as a fundamental ingredient in a variety of dishes, including soups and breads, with maize bread and maize *kaskek* being particularly notable. Maize flour is also used in dishes containing grains, legumes, meat, herbs, and vegetables, as well as in bread-making. Although maize

* *Gönderim Tarihi: 05.04.2024. Kabul Tarihi: 20.04.2024.*

** *Dr. Öğr. Üyesi, Karabük Üniversitesi, Turizm Fakültesi, KARABÜK. ORCID: 0000-0003-0701-2445.*

*** *Prof. Dr., Karabük Üniversitesi, Turizm Fakültesi, KARABÜK. ORCID: 0000-0001-5701-5674.*

has long held an essential place in Ayancık cuisine, the study indicates that traditional maize-based beverages, such as *föte*, are on the verge of disappearing.

Keywords: *Maize flour, maize dishes, Ayancık cuisine, Sinop.*

Giriş

Mısır milyonlarca insanın beslenme ihtiyaçlarının karşılanmasında rol oynayan besleyici bir tahıl tanesidir. Karbonhidrat, lif, protein, antioksidanlar, vitamin ve mineraller bakımından zengin olan mısır pek çok ülkede özellikle Afrika, Amerika ve Asya'nın bazı bölgelerinde temel gıda maddesi olarak kullanılmaktadır. Mısır, insan vücudunun birincil enerji kaynağı olan karbonhidrat açısından zengindir. Esansiyel amino asit içeren mısır, baklagiller gibi protein açısından zengin gıdalarla birleştirildiğinde dengeli protein alımına katkıda bulunmaktadır. Mısır doğal olarak glutensiz olduğundan dolayı çölyak hastalığı veya gluten intoleransına sahip olan bireyler için de alternatif bir gıdadır.¹ Mısır, pek çok coğrafyada yaygın olarak yetiştirildiğinden, kolay bulunabildiğinden ve uygun fiyatlı olduğundan erişilebilir bir beslenme kaynağıdır. Mısır bitkisi sıcaklığın ve nemin yüksek olduğu hemen her bölgede yetişebilmektedir.²

Mısır, Türk toplumunun beslenmesinde önemli bir yer tutmaktadır. Kültürel ve tarihsel bağlamda önemli bir yeri olan mısır, Türk mutfağına çeşitlilik, lezzet ve kültürel zenginlik katmaktadır. Besleyici değeri nedeniyle özellikle kırsal kesimde mısır ve mısırdan elde edilen ürünler sıklıkla kullanılmaktadır. Örneğin; Mısır ekmeği Karadeniz Bölgesi'nde yaygın olarak tüketilen bir ekmek çeşididir.³ Mısır ve mısırdan yapılan yiyecekler, Sinop'un Ayancık ilçesi mutfak kültüründe yer alan önemli bir gıda hammaddesidir.

Bu çalışmanın amacı Ayancık'ın mutfak kültüründe önemli bir yeri olan mısırın bir ürün haline getirilmesi süreci ve içine mısır ve türevleri konularak hazırlanan yemeklerin incelenmesidir. İlgili alan yazında Ayancık yemek kültürü, mısırın yeri ve önemi ile mısırdan hazırlanan yiyecekler ve yemeklerle ilgili herhangi bir çalışma olmadığı görülmektedir. Bu nedenle bu çalışmadan elde edilen sonuçlar Ayancık'ın mısır temelli yemeklerinin ve yemek kültürünün

¹ Nilgün Savtekin, "Çölyak Hastaları İçin Baklagil Unları ile Zenginleştirilmiş Mısır Eriştesi", Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Hacettepe Üniversitesi, Ankara 2014.

² Gözde Hafize Yıldırım-Fatih Öner, "Mısır Danesinin Fiziksel ve Besinsel Yapısı", *Harman*, Sayı 92, 2020. s. 2-7. https://www.researchgate.net/publication/350515968_Misir_Danesinin_Fiziksel_ve_Besinsel_Yapisi

³ Mehmet Şimşek, Mehmet Akif Şen, Lazut Yenidünyadan Karadeniz'e Mısırın Öyküsü, Detay Yayıncılık, Ankara 2020, s. 1-208.

ortaya konulması, bu kültürel mirasın sürdürülebilirliğinin sağlanması ve bölgede gastronomi turizminin geliştirilmesi bakımından önem taşımaktadır.

Literatür

Bir Amerika kıtası bitkisi olan mısır (*Zea mays L.*)⁴, dünyadaki en önemli yıllık tahıl ürünlerinden biridir; temel gıdayı sağlar ve gelişmekte olan ülkelerdeki birçok nüfus için gelir kaynağı olarak kullanılır.⁵ Yaklaşık 9.000 yıl önce Meksika’da evcilleştirilen mısır⁶, coğrafi keşiflerle birlikte tüm dünyaya yayılarak farklı bölgelerde de yetişme imkânı bulmuştur. Arkeolojik bulgular, 6000 yıl öncesinde Meksika ve Orta Amerika’da mısır tarımının yapıldığını göstermektedir. İlk kez İspanya’da dikilen mısır Amerika’nın keşfinden sonra Avrupa’ya getirilmiştir. Daha sonra İtalya yolu ile Osmanlı Devleti’ne ulaşarak mısırın yolculuğu Uzakdoğu ve Çin’e kadar devam etmiştir.⁷

İlk olarak 1600 yılında ülkemize getirildiği belirtilen mısır⁸, daha sonra Türk buğdayı olarak tanınmış olup Osmanlı İmparatorluğu döneminde Balkan ülkeleri ile tanıştırılmıştır.⁹ Türkiye’de arpa ve buğdaydan sonra en fazla üretimi yapılan hububat bitkisi mısırdır. Geleneksel üretim alanları daha çok Karadeniz ve Marmara’nın Güneyidir.¹⁰ Şekil 1’de Türkiye’de mısır yetiştirilen iller gösterilmektedir.

Genellikle sıcak ve nemli bölgelerde yetiştirilen mısır, nemli ve ılık Karadeniz ikliminde de yetişme alanı bulmuştur. Bu Bölgede ekim alanları özellikle Çoruh vadisinde ve kıyıdaki delta ovalarında yoğunlaşmıştır.¹¹

⁴ Olaf Erenstein, Moti Jaleta, Kai Sonder, Mottaleb Khondoker, B.M. Prasanna, “Global Maize Production, Consumption and Trade: Trends and R&D Implications”, *Food Security*, Cilt 14, 2022, s. 1295-1319

⁵ Liliane Ngoune Tandzi, Charles Shelton Mutengwa, “Estimation of Maize (*Zea mays L.*) Yield Per Harvest Area: Appropriate Methods”, *Agronomy*, C: X, S:1, İsviçre 2019, s. 29.

⁶ Erenstein v.d, *a.g.e.*, s. 1295.

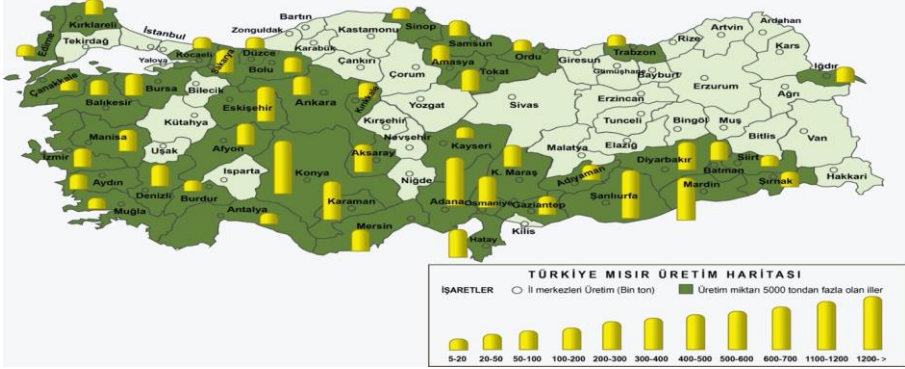
⁷ Ersin Uğurkan, Ömür Alyakut, “Kültürel Çeşitliliğin Mısır Unu Kullanımına Etkisi: Kartepe Örneğinde Mısır Ununun Kimliksel Dönüşümü”, *Folklor/Edebiyat Dergisi*, C: XXVI, S:1, 2020, s. 55-72. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/958187>

⁸ Şahabettin Elçi, Özer Kolsarıcı, Hüseyin Geçit, *Tarla Bitkileri*, Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara 1987, s.1-238.

⁹ Ellen Kanner, “Around the World in Cornmeal Mush”, *Whetstone Magazine*, 2023 <https://www.whetstonemagazine.com/journal/around-the-world-in-cornmeal-mush>

¹⁰ Salih Şahin, “Türkiyede Mısır Ekim Alanlarının Dağılışı ve Mısır Üretimi”, *Gazi Üniversitesi Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi*, C: XXI, S: 1, 2001, s.73-90.

¹¹ Şahin, *a.g.e.*, s. 80.

Şekil 1: Türkiye’de mısır yetiştirilen iller¹²

At dişi mısır, cin mısır, sert mısır, şeker mısır, unlu mısır, kavuzlu mısır ve mumlu mısır olmak üzere Dünya’da 7 çeşit mısır türü yetiştirilmektedir.¹³ Bu mısır çeşitleri arasında at dişi mısır ile sert mısır en çok yetiştirilen mısır türüdür. Türkiye’de üretilen mısırın %80’ine yakını sert mısırdan oluşmaktadır. Şeker mısır ve cin mısır türleri genellikle atıştırılmalık olarak tercih edilmektedir.¹⁴ Türkiye’de üretilen mısırın %75’i ise yem sanayinde kullanılmaktadır.¹⁵

Gıda ve Tarım Örgütü (FAO)¹⁶ verileri tüm dünyada 197 Milyon hektar alanda mısır tarımı yapıldığını göstermektedir. Bu durum mısırın tüm dünyada buğdaydan sonra en çok yetiştirilen ikinci ürün olduğunu göstermektedir. Amerika Birleşik Devletleri Tarım Dairesi (USDA)’nın¹⁷ 2023 yılı verilerine göre tüm Dünyada ortalama 1,2 milyar metrik ton mısır üretilmektedir. En çok mısır üreten ülkelerin başında yıllık 387 milyon ton üretim ile ABD gelmektedir. ABD’yi 277 milyon ton üretim ile Çin, 129 milyon ton ile Brezilya ve 60 milyon ton ile Avrupa Birliği izlemektedir. Bu haliyle ABD Dünya mısırının %32’sini, Çin %23’ünü, Brezilya ise %11’ini üretmektedir. TUIK (2023)¹⁸ verilerine göre Türkiye’nin mısır üretimi ise yıllık ortalama 9 milyon tondur.

¹² Türkiye İstatistik Kurumu (TUIK), 2023.

¹³ Yıldırım, Öner, *a.g.e.*, s. 2-7.

¹⁴ Elçi vd., *a.g.e.*; Şahin, *a.g.e.*, s. 76.

¹⁵ Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği Ziraat Mühendisleri Odası, Mısır Raporu, 2020, https://www.zmo.org.tr/genel/bizden_detay.php?kod=32780

¹⁶ Gıda ve Tarım Örgütü (FAO), FAO Stat. FAO, Rome. <http://www.fao.org/faostat>, 2021.

¹⁷ Amerika Birleşik Devletleri Tarım Dairesi (USDA). Corn Explorer. https://ipad.fas.usda.gov/cropeplorer/cropview/commodityView.aspx?cropid=0440000&sel_year=2023&rankby=Production, 2023.

¹⁸ TUIK, *a.g.e.*

Ülkemize yaklaşık 700 bin hektar alanda mısır tarımı (silajlık, hayvan yemi ve gıda olarak kullanılanlar dahil) yapılmaktadır.¹⁹

Türkiye’de üretilen toplam mısırın %45’i Karadeniz bölgesinde üretilmektedir. Çizelge 1, 2022 yılında Karadeniz Bölgesinde iller bazında mısır üretilen alanları ve elde edilen mısır miktarını göstermektedir.

Çizelge 1: İllere göre Karadeniz Bölgesinde mısır ekim alanı ve üretim miktarı²⁰

İller	Ekili alan (Hektar)	Üretim miktarı (Ton)
Amasya	9.353	87.592
Artvin	982	1.381
Bartın-	3.721	4.961
Bolu	2.102	21.355
Çorum	362	2.171
Düzce	4.925	27.719
Giresun	1.799	2.064
Gümüşhane	124	67
Karabük	76	142
Kastamonu	454	809
Ordu	5.859	7.369
Rize	179	296
Samsun	10.604	47.140
Sinop	2.361	4.844
Tokat	13.636	133.102
Trabzon	7.256	17.568
Zonguldak	2.062	3.731
Toplam	65.855	362.311

Çizelge incelendiğinde mısırın yemeklerde temel malzeme olarak kullanıldığı Karadeniz Bölgesinde mısırın önemli bir tarımsal ürün olduğu görülmektedir. Bölgede toplam 65.855 hektar alanda (silajlık mısır hariç) mısır ekimi yapılmakta ve yılda ortalama 362.311 ton ürün elde edilmektedir. Bu

¹⁹ Toprak Mahsulleri Ofisi, Türkiye Mısır Ekiliş - Üretim - Verim ve TMO Alımları (1940-2021) <https://www.tmo.gov.tr/bilgi-merkezi/tablolari>, 2022.

²⁰ Sinop İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Tahıl ve Bitkisel Ürünler İstatistiği. 2022. <https://www.tarimorman.gov.tr/Konular/Bitkisel-Uretim/Organik-Tarim/Istatistikler>

çalışmanın temel konusu olan Ayancık'ta ise 329,5 hektar alanda mısır ekimi yapılmakta olup elde edilen yıllık ürün miktarı 794 tondur.²¹

Gelişmiş ekonomilerde hayvan yemi bitkisi olarak kullanılan mısır, Sahra altı Afrika, Latin Amerika ve bazı Asya ülkelerinde (Çin gibi) önemli bir gıda ürünü olup toplam kalorisinin %20'sinden fazlası mısırdan sağlanmaktadır. İstatistikler, tüm Dünyada elde edilen mısırın (kuru mısır) %56'sının insan beslenmesinde kullanıldığını göstermektedir. Küresel bazda kişi başına mısır tüketimi yıllık ortalama 18.5 kg'dır.²² Bununla birlikte; Doğu ve Güney Afrika ile Latin Amerika'da kişi başına yıllık tüketim 50 kg'ı aşmaktadır. Meksika gibi ülkeler mısıra dayalı geleneksel beslenme biçimlerine sahiptirler. Meksika'da kişi başına mısır tüketimi ortalama 136 kg'dır. Mısır bu nedenle küresel tarımda sistemlerinde ve gıda/beslenme güvenliğinde dinamik bir rol oynamaktadır.^{23 24 25} Türkiye'de ise kişi başına yıllık mısır tüketimi ortalama 15,9 kg'dır.²⁶

Gıda endüstrisinin de önemli bir hammaddesi olan mısır insan gıdası olarak farklı biçimlerde kullanılmaktadır. Mısır bitkisinden ana ürün ve yan ürün olarak yaklaşık 4000 farklı gıda ürünü elde edilebilmektedir.²⁷ Mısırın kullanıldığı gıda ürünleri şunlardır:

- Mısır unu: Mısır unu iki şekilde üretilebilmektedir. Bunlardan ilki iri taneli olarak öğütülmekte olup özellikle Güney Afrika, Latin Amerika, Avrupa ve Kafkas ülkelerinde lapa, Polenta/mamaliga, mısır ekmeği ve tortilla gibi yiyeceklerin yapımında kullanılmaktadır. Çorbalarda ve soslarda kıvam arttırıcı ve koyulaştırıcı olarak kullanılan mısır unu ise ince olarak öğütülmektedir.

- Mısırözü yağı: Mısır tanesinden elde edilmekte, yaygın olarak yemeklerde ve kızartmalarda kullanılmaktadır.

- Mısır nişastası: Mısırın endosperminden elde edilen nişasta, yemekleri koyulaştırmada ve tatlı yapımında kullanılmaktadır.

²¹ Sinop İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, *a.g.e.*

²² Gıda ve Tarım Örgütü (FAO), *a.g.e.*

²³ Erenstein vd., *a.g.e.*, s. 1295.

²⁴ Ulrike Grote, Anja Fasse, Trung Thanh Nguyen, Olaf Erenstein, "Food Security and the Dynamics of Wheat and Maize Value Chains in Africa and Asia." *Frontiers in Sustainable Food Systems*, S:4, 2021, s.1-17. <https://doi.org/10.3389/fsufs.2020.617009>.

²⁵ Nigel Poole, Jason Donovan, Olaf Erenstein, "Agri-nutrition Research: Revisiting the Contribution of Maize and Wheat to Human Nutrition and Health." *Food Policy*, S: 100, 2021, 101976. <https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2020.101976>

²⁶ OECDiLibrary, Maize Projections: Consumption, Feed, Food, 2022. <https://www.oecdilibrary.org/sites/9b139e8c-en/index.html?itemId=/content/component/9b139e8c-en>

²⁷ Sebahattin Özcan, "Modern Dünyanın Vazgeçilmez Bitkisi Mısır: Genetiği Değiştirilmiş (Transgenik) Mısırın Tarımsal Üretimine Katkısı", *Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi*, C: II, S: 2, 2009, s. 1-34.

- Mısır şurubu: Mısır nişastasından elde edilen tatlandırıcı bir madde olan mısır şurubu alkolü ve gazlı içecek, şekerleme, çikolata, bisküvi, tatlı ve unlu mamullerin üretiminde, kullanılmaktadır.

- Mısır gevreği: Kahvaltıda tüketilen bir çeşit yiyecektir.

- Mısır cipsi: Genellikle öğütülmüş mısırdan yapılan kızartılarak ya da fırınlanarak hazırlanan atıştırmalıktır.

- Patlamış mısır: Cin mısırın ısıtılması ile hazırlanan atıştırmalıktır. Türkiye'de genellikle film izlerken tüketilir.

- Mısır Ekmeği/Tortilla: Pek çok ülke mutfağında önemli bir yeri olan mısır unundan ekme ya da yufka biçiminde (ince) hazırlanan ekmeektir. Meksika mutfağında mısır unundan yapılan tortilla gibi örnekleri de bulunmaktadır.

- Mısır makarnası: Özellikle gluten intoleransı olan kişiler tarafından tüketilen makarnadır.

Ülkemizde de mısır süt mısır, cips ve atıştırmalık olarak, mısır unu ve ekme olarak tüketilmekte, kıvam arttırıcı olarak çorbalarda kullanılmaktadır. Ülkemizde genellikle mısır unundan yapılan ekmeekler günlük diyetle önemli bir yer tutmaktadır. Yarma haline veya değirmenden çekip un haline getirilerek gerek ekme olarak gerekse yiyeceklerin içerisine eklenerek tüketilmektedir.²⁸ Lazlar, Gürcüler ve Çerkeslerin mutfağında mısır unu temel besin maddesidir.²⁹ Mısır unu Çerkeslerde Mamursa'nın (bir çeşit lapa) ve Çerkes Tavuğunun temel hammaddesidir. Gürcülerin mısır ekmeği cadi ve lobyu pihali (bir çeşit lahana yemeği) mısır unuyla hazırlanan yemeklerdir.³⁰

Yöresel mutfakta kullanılan mısır, özellikle ülkemizde Karadeniz mutfağında önemli bir yere sahiptir. Karadeniz Bölgesi'nde sert mısır daha çok ekilmekte olup başta mısır ekmeğinin yapımında, yöresel yemeklerin üretiminde, pek çok hamur işinde, balık pişirmede, çorba ve kek yapımında kullanılırken bir taraftan da patlatılarak çerez şeklinde ve taze haliyle haşlanarak tüketilmektedir.^{31 32} Akar Şahingöz vd. 'nin³³ Karadeniz mutfağı üzerine yaptığı araştırmada mısırın mısır ekmeği, kuymak veya mıhlama, kaygana, hamsi kuşu, balık kızartması, karalahana yemeği, karalahana dolması,

²⁸ Mehmet Kabacık, *Yöresel Mutfaklar*, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir 2016.

²⁹ Kemalettin Kuzuçu, "Osmanlı Döneminde Karadeniz Bölgesinde Mısır Kullanımı ve Mısır Tarımını Geliştirme Çabaları", *S. Ü. Fen Edebiyat Fakültesi Dergisi*, C: VIII, S: 2, 2006, s. 113-126.

³⁰ Uğurkan, Alyakut, *a.g.e.*, s. 61.

³¹ Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği Ziraat Mühendisleri Odası, *a.g.e.*

³² Ayça Yolko Öksüz, *Hüzün Aş Olunca/Geleneksel Çerkes Mutfağı*, Yediveren Yayınları, İstanbul 2016, s. 1-232.

³³ Semra Akar Şahingöz, Batuhan Öztürk, Hilal Keskin, "Karadeniz Mutfak Kültüründe Mısır: İstanbul'da Karadeniz'i Yaşamak", *Eurasian Education & Literature Journal*, Özel Sayı, UTKM3, 2019, s. 20-31.

karalahana çorbası, mısır lapası, mısır çorbası ve/veya yarma çorbası, mısır haşlaması, mısır yağlaş, lamesli ve sarambula yemeklerinin yapımında kullanıldığı belirlenmiştir. Ayancık'ta da geleneksel olarak ekimi yapılan mısırın, mutfak kültüründe yöre halkı tarafından nasıl kullanıldığı ve geçmişten günümüze bu kullanımında ne gibi değişiklikler yaşandığı araştırmanın motivasyonlarını oluşturmaktadır.

Ayancık ve Ayancık mutfak kültürü

Karadeniz kıyısında bulunan Ayancık 866 km² yüz ölçüme sahiptir. Rakım ortalama 10 m'dir. Ayancık Çayı Vadisinde kurulmuş olan ilçe bağlı olduğu Sinop'a 55 km uzaklıktadır. Ayancık ilçesinin 2023 yılı toplam nüfusu 24.473 kişidir.³⁴ Ayancık'ta tipik olarak Karadeniz iklimi hakimdir. Ayancık yazları kurak ve nemli iken kışları genellikle serin ve yağışlı bir bölgedir.³⁵

Ayancık toprakları orman ürünlerinin yetişmesi bakımından uygun koşullara sahiptir. İlçede yaklaşık 57 bin hektar orman arazisi bulunmaktadır. Bölgenin en önemli yükseltileri Kuzey Anadolu Sıra Dağları üzerindeki 1.750 m rakımlı Zindan Dağları ile 1.605 metre yükseklikteki Çangal dağlarıdır. Bölge ağaç çeşitliliği bakımından zengin olup özellikle Çangal bölgesinde çam, meşe, köknar, gürgen, dişbudak, kayın, karaağaç, kavak gibi ağaç türlerine rastlanmaktadır. İlçede 24.350 hektar tarıma elverişli arazi bulunmaktadır. Ancak ilçe arazilerinin önemli bir kısmının eğimli olması nedeniyle bu arazinin sadece %28,14'lük kısmı tarımsal üretim amacıyla kullanılmaktadır.^{36 37}

Ayancık'ın tarihi ilk çağlara kadar uzanmaktadır. Bölgede yerleşen ilk kavimler Paflogonlar, Amazonlar, Akalar ve Dorlardır. 11. yüzyılın sonlarında Danişmentogulları'nın egemenliğine giren Ayancık, sonraları sırasıyla Anadolu Selçukluların, Pervaneogulları'nın, Candaroğulları'nın ve Osmanlıların eline geçmiştir.^{38 39} Ayancık'ta sosyo-kültürel yaşamın dönüm noktalarından birisi 1926 yılında bölgede bir kereste fabrikasının kurulmasıdır. Bu döneme kadar tipik bir Anadolu kasabası olan Ayancık Belçikalıların zengin orman varlığını keşfetmeleri ve bölgede kereste fabrikası kurmalarıyla hızla değişmiştir. Bu yıllarda ilçede Türkiye'nin ilk tenis kortu, voleybol, futbol, basketbol oyun sahaları kurulmuştur.⁴⁰

³⁴ <https://biruni.tuik.gov.tr/medas/?kn=95&locale=tr>

³⁵ Ayancık Kaymakamlığı, Ayancık Coğrafi Yapısı. 2023. <http://www.ayancik.gov.tr/>

³⁶ Ayancık Kaymakamlığı, *a.g.e.*

³⁷ Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı, Ayancık İlçe Analizi. 2013. https://www.kuzka.gov.tr/Icerik/Dosya/www.kuzka.gov.tr_18_HT8L47IG_ayancik_ilce_an_ali_zi.pdf

³⁸ Ayancık Kaymakamlığı, *a.g.e.*

³⁹ Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı, *a.g.e.*, s. 2.

⁴⁰ Elif Arzu, 1928-1938 Yılları Arasında Sinop'un Sosyo Kültürel Yapısı, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sinop Üniversitesi SBE, Sinop 2017.

Ayancık yemek kültürünün oluşumunda etkin olan faktörlerin başında bölgenin etnik yapısı gelmektedir. Ayancık'ın etnik yapısında Kafkaslardan gelen Çerkes, Abhaz ve Gürcü göçmenler önemli bir yer tutar. Bölgeye 1859 yılından başlayarak Abzeh-Rus Savaşı nedeniyle batı Adige'den Osmanlı topraklarına gelen Çerkesler yerleştirilmiştir. Kafkasya'nın Rus işgaline uğraması sonucu toprakları işgal edilen Çerkes ve Abhazlar Karadeniz limanlarına gelerek Anadolu'ya göç etmişlerdir.^{41 42}

1864 Kafkas-Rus Savaşı sırasında gelenler, İnebolu limanına inmiş, burada bir süre kaldıktan sonra Ayancık-Türkeli bölgesine yerleştirilmiştir. Bu dönemde bölgeye yerleştirilen Çerkesler 50-60 hane kadardır. Aynı dönemde Kafkasya'dan Samsun limanına gelen Çerkeslerin 20 hanesi, Sinop Akliman'a gelenlerin 50 hanesi ile 1864-1867 yılları arasında gelen 30 hane önce Kastamonu Devrekani Belovacıklı köyüne daha sonrasında ise bölgeye yerleştirilmişlerdir. 93 Harbi (1877-78 Osmanlı-Rus Savaşı) sırasında gelen 15 hane de bu bölgeye yerleşmiştir. Çerkeslerin yerleştirildiği yerler Armutluyazı, Ömerdüz, Büyükdüz, Yenice köyleri ile günümüzün Ayancık kasaba merkezidir. 1867 de bölgeye gelen Abhazlar ise 50 hane kadar iken günümüzde bu sayı oldukça azalarak 10 haneye kadar inmiştir. 93 harbinde Acara bölgesinden gelen Gürcüler de bu bölgeye yerleşmiştir. Gürcüler Soğucaksu, Çamyayla (Lefken), Mestan, Yenikonak Köylerine yerleştirilmiştir.^{43 44}

Yöntem

Nitel araştırma yöntemi ile yürütülen çalışmanın deseni Olgubilim'dir. Olgubilim insanın bilincinde olduğu ancak ayrıntılı ve derinlemesine bir anlayışa hakim olamadığı olguları incelemektedir.⁴⁵ Ayancık'ın mısırdan hazırlanan yemekleri ile mısırın bir ürün haline getirilmesi sürecinin incelendiği bu araştırmada Ayancık halkı ile yapılan görüşmelerde şu sorulara cevap aranmıştır.

- Mısırla yaptığımız yemekler nelerdir?
- Mısırın hasadı yapıldıktan sonra yemeklik bir ürün haline gelmesi hangi süreçlerden oluşmaktadır?
- Mısırdan yapılan bu yemekler geçmişten günümüze hala yapılmakta mıdır?

⁴¹ Ahmet Cevat Benk ile kişisel görüşme, 15 Kasım 2023.

⁴² Ulaş Sunata, "The Construction of Turkey's Circassians as a Docile Minority", *Poligrafi*, 26, 2021, s. 235-260. <https://doi.org/10.35469/poligrafi.2021.276>

⁴³ Jinepsgazetesi (2021, Ağustos 1). Sinop-Türkiye Çerkesleri. <https://jinepsgazetesi.com/2021/08/sinopturkiye-cherkesleri-7-bolum/>

⁴⁴ Ahmet Cevat Benk ile kişisel görüşme, 15 Kasım 2023

⁴⁵ Ali Yıldırım, Hasan Şimşek, *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*, Seçkin Yayıncılık, 2018.

Araştırmada yarı yapısal bir görüşme formu kullanılmıştır. Sorular, ilgili alan yazındaki çalışmalar dikkate alınarak hazırlanmış, ayrıca gastronomi konusunda uzman iki kişinin de görüşü alınmıştır. Sorular uzmanlar tarafından da uygun bulunmuştur. Araştırma Eylül 2023'te Ayancık'ta yaşayan 12 kişi ile yüz yüze görüşme yöntemiyle gerçekleştirilmiştir. Görüşmelerden elde edilen bilgilerin tekrar etmeye başlaması ve doygunluğa ulaşması⁴⁶ nedeniyle katılımcı sayısı 12 kişi ile sınırlanmıştır. Görüşmeler çalışan kadınların işyerlerinde, ev hanımlarının ise ikamet ettikleri evlerinde gerçekleştirilmiştir. Görüşülen kişilerin etnik kökeni yerli halk, Abaza, Gürcü ve Çerkeştir. Yemeklerin bazıları görüşme yapılan kadınlar tarafından pişirilmiş, bazıları ise elde edilen reçeteler doğrultusunda araştırmacılar tarafından hazırlanmış ve fotoğflanmıştır.

Zaman kısıtı nedeniyle görüşmeler iki günde tamamlanmıştır. Bununla birlikte; çalışmadan elde edilen verilerin yazım sürecinde ihtiyaç halinde görüşmecilerin fikirlerine tekrar başvurulmuştur. Görüşmeler ortalama 22-40 dakika sürmüş, katılımcıların izni alınarak ses kaydı yapılmıştır. Daha sonra elde edilen veriler Word belgesine aktarılmıştır.

Araştırma verileri bölgede yüz yüze yapılan görüşmeler sonucunda elde edilmiştir. Elde edilen bu veriler içerik analizi yöntemiyle analiz edilmiştir. İçerik analiz yönteminde Strauss ve Corbin'in⁴⁷ kategorileri belirleme, kodlama, kategorileri adlandırma ve bu kategorilerin niteliklerini ortaya çıkmasını içeren analiz modeli kullanılmıştır. Elde edilen veriler için kod şemaları oluşturularak kodlama yapılmıştır. Araştırmadan elde edilen tema ve kodlar Çizelge 2'de verilmektedir.

Çizelge 2: Tema ve alt temalar

Temalar	Kodlar
1. Mısırın yemeklik bir ürün haline gelme süreci	<ul style="list-style-type: none"> • Fırınlama • Öğütme
2. Fırınlanmış mısırdan yapılan yemekler	<ul style="list-style-type: none"> • Et yemekleri • Sebze ve ot yemekleri • Tahıl yemekleri (ekmekler ve diğer unlu mamuller) • Tahıl ve kuru baklagillerin birlikte kullanıldığı yemekler
3. Ayancık mutfağında mısırın geçmişten günümüze kullanımı	

⁴⁶ B. Matthew Miles, A. Michael Huberman, *Qualitative Data Analysis: An Expanded Source Book*, Sage Publication, London 1994, s. 1-337.

⁴⁷ Anselm L. Strauss, Juliet M. Corbin, *Basics of qualitative research: Grounded theory procedures and techniques*, Sage Publication, London 1998, s. 1-312.

Araştırmanın geçerliliğinin ve güvenilirliğinin sağlanması için iki uzmanın görüşüne başvurulmuştur. Çalışmadan elde edilen bulgular uzmanlar tarafından değerlendirildikten sonra uzmanların geri bildirimleri de dikkate alınarak düzeltmeler yapılmıştır. Böylece araştırmanın geçerlik ve güvenilirliği sağlanmıştır⁴⁸ Araştırmanın güvenilirliğini sağlamak için ayrıca katılımcıların görüşleri bulgular kısmında alıntı olarak verilmiştir. Bu çalışma için Karabük Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler Araştırmaları Etik Kurulunun E-78977401-050.01.04-306870 sayılı kararı ile etik kurul onayı alınmıştır.

Bulgular

Araştırma kapsamında görüşülen kişiler 46-75 yaş aralığındaki 12 kadından oluşmaktadır. Katılımcılar araştırma bölgesinde doğmuş ve ikamet etmektedirler. Katılımcıların bölgedeki ortalama ikamet süresi 62 yıldır. Kadınların biri lise, biri üniversite, 10'u ise ilkököl mezunudur. Üçü Ayancık Belediyesi Sosyal Tesislerinde aşçı olarak çalışmakta olup biri emekli memur, biri işçi, diğerleri ise ev hanımıdır. Görüşmeler ortalama 35 dakika sürmüştür (Bkz. Çizelge 3).

Çizelge 3: Katılımcıların tanımlayıcı bilgileri

Katılımcılar	Yaş	Eğitim durumu	Bölgedeki ikamet süresi	Görüşme tarihi	Görüşme süresi
K1	63	İlkokul	63 yıl	7 Eylül 2023	30' 40"
K2	46	Lise	46 yıl	7 Eylül 2023	22' 52"
K3	75	İlkokul	75 yıl	7 Eylül 2023	38' 15"
K4	54	İlkokul	54 yıl	7 Eylül 2023	28' 22"
K5	65	İlkokul	65 yıl	7 Eylül 2023	36' 14"
K6	63	İlkokul	63 yıl	7 Eylül 2023	30' 19"
K7	55	İlkokul	55 yıl	8 Eylül 2023	31' 42"
K8	71	İlkokul	71 yıl	8 Eylül 2023	36' 18"
K9	61	İlkokul	61 yıl	8 Eylül 2023	27' 33"
K10	58	İlkokul	58 yıl	8 Eylül 2023	27' 28"
K11	69	Üniversite	69 yıl	7 Eylül 2023	40' 45"
K12	60	İlkokul	60 yıl	8 Eylül 2023	32' 11"

⁴⁸ Yıldırım, Şimşek, *a.g.e.*

Araştırmada üç ana tema ve altı kod elde edilmiştir. Bu tema ve kodlar aşağıda açıklanmıştır.

Tema 1: Mısırın yemeklik bir ürün haline gelme süreci

Araştırmanın ilk teması Ayancık'ta üretilen mısırın yemeklik bir ürün haline gelme süreci ile ilgilidir. Bu kapsamda (1) Fırınlama ve (2) Öğütme olmak üzere iki kod belirlenmiştir.

Ayancık'ta yaşayan katılımcıların çoğu mısırını kendileri yetiştirmektedir. Katılımcılar, mısırını kendi fırınlarında kavurmakta ancak değirmeni olmayanlar mısırını komşularının değirmenlerinde öğütmektedir.

1.1. Fırınlama

Mısırın kabuğu sararmaya başladığı zaman mısır hasat edilir. Fırın öncelikle odun yakıp ısıtılarak mısırın kurutulmasına hazır hale getirilir (Mısırın kurutulduğu fırın için bkz Şekil 2). Odunlar 1-2 saat yandıktan sonra fırının tabanı ısınmaktadır. Kor fırının ön tarafına çekilir. İçi temizlenir, süpürülür. Kabukları soyulan ve püskülleri temizlenen mısırlar koçanı ile birlikte fırına atılır. Fırının kapağı kapatılır. Fırının büyüklüğüne göre fırına 3-5 çuval (yaklaşık 50 kg) mısır konulabilir. Mısırın fırında kuruma süresi 2-3 gündür. Mısır kurumazsa ara ara karıştırılır. Mısırın ateşi fazla olursa kararmasın diye üzeri taş ile kapatılır. Fırınlanan mısır 2-3 gün sonra çıkarılır (Bkz. Şekil 3), taneleri ufalanır. Sonrasında kalburlanır, kalbur bir çeşit elek olup tozundan ve içerisinden kalan parçacıklardan arındırılması için kullanılır. Kalburlanan mısır rüzgârda savrulur, estirilir.

Şekil 2: Mısır kurutmak için kullanılan fırın



Şekil 3: Fırınlanmış mısır



1.2. Öğütme

İçindeki tozdan arındırılan mısır talebe göre kalın ya da ince olarak değirmende öğütülür (Bkz. Şekil 4-5). Mısır ununun kıvamı öğütme sırasında el ile anlaşılmaktadır.

Şekil 4: Mısır öğütmede kullanılan değirmen



Şekil 5: Mısır öğütmede kullanılan değirmen



Kaynak: Yazarlar

Ayancık mutfağında mısır çeşitli boyutlarda öğütülerek kullanılmaktadır. Bunlardan ilki diğer mısır ürünlerine kıyasla daha kalın olan ve keşkeklik mısır olarak adlandırılan üründür (Bkz. Şekil 6). Diğer keşkeklik mısırdan daha ince olan mısır bulgurudur (Bkz. Şekil 7). Son olarak mısırın en ince hali olan mısır unu Ayancık mutfağının önemli ürünleridir (Bkz. Şekil 8). Mısır unu çok ince olursa hamuru cıvık olur. Mısır ununun kalınlığı toz şeker ile nişasta arası kalınlıkta olmalıdır.

Şekil 6: Mısır keşkeği



Şekil 7: Mısır bulguru



Şekil 8: Mısır unu




Kaynak: Yazarlar

Tema 2: Fırınlanmış mısırdan yapılan yemekler

Bu tema kapsamında Ayancık'ta fırınlanmış mısırdan yapılan et yemekleri, sebze ve ot yemekleri, tahıl yemekleri (ekmekler ve diğer unlu mamuller) ve kuru baklagil yemekleri incelenmiştir. Ayrıca bu yemekler reçete oluşturularak kayıt altına alınmıştır.

2.1. Et yemekleri

Kavurulmuş mısır unu et yemeklerinde sadece Çerkez tavuğunda kullanılmaktadır. Çerkez tavuğu Ayancık'ta köy tavuğu ve kavurulmuş mısır unu ile yapılmaktadır. Ülkemizde meze olarak da tüketilen bu yemek Ayancık'ta ceviz konularak ana yemek olarak tüketilmektedir. Çerkez Tavuğunun standart reçetesi aşağıda verilmiştir.

Çerkez tavuğu (Şıpsi, Çipsi)		
Porsiyon sayısı: 4-6 kişilik		
Hazırlama süresi: 60 dakika		
<u>Malzemeler</u>	<u>Miktar</u>	
Mısır unu	7-8 yemek kaşığı	
Köy tavuğu	1 adet	
Kırmızı acı biber	3-4 dal	
Pul biber	1 çay kaşığı	
Ceviz	400 gr.	
Sarımsak	1 baş	
Tuz	1 tatlı kaşığı	
Tereyağı	2 yemek kaşığı	
Yapılışı: Köy tavuğu bir tencerede önce bütün olarak çevrilip kızartılır, içerisine pul biber ve su konularak haşlanır. Ceviz, sarımsak ve acı biber bir dibekte cevizin yağı iyice çıkana kadar birlikte dövülür. Bir kâseye mısır unu ve 2 su bardağı haşlanmış tavuk suyu (ılık olacak) konularak karıştırılır ve homojen boza kıvamında bir bulamaç elde edilir. Tavuklar didilir ve dövülmüş ve harmanlanmış tüm malzemeler tencereye konular. Ocağın altı yakılarak 1-2 taşım kaynatılır ve koyulaştırılır. Yayvan bir tabağa dizilerek üzerine eritilmiş tereyağı dökülür ve bolca iri kıyılmış ceviz serpilir.		
		Fotoğraf 9: Çerkez Tavuğu Kaynak: Mesut Önder

2.2. Sebze ve ot yemekleri

Ayancık mutfak kültüründe sebze yemeklerinde fırınlanmış mısır unu kullanılmaktadır. Mısır unu Ayancık'ta ısırğan otu ile pişirilen *Unlu Isırğan Otunun* malzemelerinden biridir. Bu un ayrıca *Karalahana yemeği* ve *Domates*

Bulgurlusu yemeklerinde lezzetlendirme ve kıvam arttırma amaçlı kullanılmaktadır. Karalahana yemeğinin pişirilmesinde Ayancık yerli halkı ile Gürcü halk arasında farklılık bulunmaktadır. Gürcüler bu yemeğin (Gürcü mancarı olarak adlandırmaktadırlar) yapımında mısır unu yerine haşlanmış mısır bulguru kullanmaktadırlar. Mısır bulguru Ayancık'ta kavurulmuş mısırdan üretilen önemli bir gıda ürünüdür. Mısır bulguru bölgenin önemli sebze yemeklerinden biri olan *Mancar (karalahana) Dolması*nın temel malzemesidir. K2'nin konu ile ilgili görüşleri aşağıda verilmiştir:

“Gürcüler karalahana yemeğini bizden biraz farklı yapar. Biz yerliler karalahana yemeğine mısır unu veririz, Gürcüler mısır unu yerine kavurulmuş mısır bulgurunu haşlayarak kullanırlar.”

Sinop Ayancık'ta mısır unu ve mısır bulgurunun kullanıldığı sebze ve ot yemeklerinin reçeteleri aşağıda verilmiştir.

Gürcü mancarı (Karahahana)

Porsiyon sayısı: 6-8 kişilik

Hazırlama süresi: 75 dakika

Malzemeler

Karahahana	2 büyük bağ
Şiş fasulye*	400 gr.
Fırınlanmış mısır unu	3 kaşık
Kuru soğan	2 adet
Domates salçası	1,5 yemek kaşığı
Ceviz	150-200 gr.
Tereyağı	2 yemek kaşığı
Kırmızı pul biber	1 tatlı kaşığı

Miktar



Şekil 10: Gürcü mancarı

Kaynak: Yazarlar

Yapılışı: Fasulyeler haşlanır, yemeklik doğranmış bir baş kuru soğan ile kavrulur ve 2 bardak su ilave edilerek pişirilir. Lahanalar doğranarak sap kısımları yumuşayınca kadar başka bir kaptaki haşlanmış lahanalar fasulyeli karışıma ilave edilir. Ardından 3 kaşık mısır unu eklenerek 30 dakika boyunca kısık ateşte pişirilir. Bir tavada bir baş kuru soğan tereyağı ile kavrulur, üzerine kırmızı pul biber ve salça ilave edilerek yapılan yemeğin üzerine sos olarak gezdirilir. Son olarak yemeğin üzerine 2 büyük avuç dolusu ceviz serpilir.

* Şiş fasulye (kurutulmamış, taze iç fasulye)

Mancar dolması**Porsiyon sayısı:** 4 kişilik**Hazırlama süresi:** 80 dakika**Malzemeler**

<u>Dolma içi</u>	<u>Miktar</u>
Sarmalık karalahana	2 büyük bağ
Fırınlanmış mısır bulguru	1,5 su bardağı
Kuru soğan	3 adet
Sarımsak	3 adet
Biber salçası	1 yemek kaşığı
Maydanoz	10 dal
Yoğurt	1 kâse
Tereyağı	2 kaşık

Arzuza göre kırmızı pul biber, nane ve tuz

Üzeri için (Sos):

Arzuza göre sarımsak ve yoğurt



Şekil 11: Mancar dolması

Kaynak: Yazarlar

Yapılışı: Lahanalar önceden haşlanır. İçin hazırlanması için öncelikle iki baş soğan kavrulur, içerisine biber salçası ve baharatlar ilave edilir. Bu karışıma bulgur eklenir, yarım bardak su ilave edilerek pişirilir. Daha sonra üzerine kıyılmış maydanoz eklenir. Haşlanmış lahanaya yapraklarına iç malzemesi konularak işaret parmağı kalınlığında sarılır ve tencereye dizilir. Aynı bir tavada tereyağı ile kavrulan bir baş soğan tencereye dizilmiş olan sarmaların üzerine dökülür ve bir buçuk bardak su ile kısık ateşte pişirilir. Mancar dolması tüketilirken üzerine sarımsaklı yoğurt ilave edilir.

Domates bulgurlusu**Porsiyon sayısı:** 4 kişilik**Hazırlama süresi:** 45 dakika

<u>Malzemeler</u>	<u>Miktar</u>
Kurutulmuş domates	6 adet
Pırasa	6 yaprak
Fırınlanmış mısır bulguru	1 su bardağı
Kuru soğan	1 adet
Sıvı yağ	4 yemek kaşığı
Tereyağı	1 yemek kaşığı

Arzuza göre kırmızı pul biber, karabiber ve tuz.



Şekil 12: Domates Bulgurlusu

Kaynak: Yazarlar

Yapılışı: Kuru soğan gelişi güzel doğranır, tereyağı ve sıvıyağ karıştırılarak kavrulur. Kıyılmış kuru domatesler, doğranmış pırasalar ve diğer malzemeler birlikte pişirilir. Yemeğin üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür.

Mısır unlu ısırgan otu yemeği

Porsiyon sayısı: 4-6 kişilik

Hazırlama süresi: 65 dakika

<u>Malzemeler</u>	<u>Miktar</u>
Kuru soğan	1 adet
Isırgan otu	1 kg
Biber salçası	Yarım yemek kaşığı
Fırınlanmış mısır unu	1 su bardağı
Su	1/2 çay bardağı
Sıvı yağ	5 kaşık

Yapılışı: Kuru soğan yemeklik doğranır ve yağda kavrulur. Soğanlar pembeleştikten sonra içerisine salça ilave edilir ve birlikte kavrulur. Sonra içerisine yıkanmış, doğranmış ısırgan otları ilave edilir ve bir süre kavrulur. Yemek suyunu hafif çektikten sonra içerisine mısır unu, yarım çay bardağı su ve tuz eklenerek yemek kıvam alıncaya kadar pişirilir.

2.3. Tahıl yemekleri

Kavurulmuş mısır ile yapılan tahıl yemekleri ekmekler ve diğer unlu mamuller olarak iki başlıkta değerlendirilmiştir.

2.3.1. Ekmekler

Sinop Ayancık mutfak kültüründe kavurulmuş mısır unundan yapılan ekmekler; *hamsili mısır ekmeği*, *pırasalı mısır ekmeği* ve *ekmek güdesi*dir. Hamsili ekmeğin ve pırasalı ekmekte mısır unu direkt olarak kullanılırken ekmeğin güdesinde mısır unu, buğday unuyla birlikte kullanılmaktadır. Ayrıca Ayancık'ta bayatlamış mısır ekmekleri *Yumurtalı Mısır Ekmeği* olarak değerlendirilmektedir. Yumurtalı Mısır Ekmeği bayatlamış olan mısır ekmeklerinin ince ince ufalanıp sıvı yağda kavurulması ile hazırlanır. Ekmekler karamelize olduktan sonra üzerine 3-4 adet yumurta kırılır ve yumurtalar pişene kadar kavurma işlemi devam eder ve soğutmadan tüketilir. Mısır unu kullanılarak yapılan ekmekler aşağıda detaylı bir şekilde verilmiştir.

Hamsili mısır ekmeği**Porsiyon sayısı:** 6 kişilik**Hazırlama süresi:** 70 dakika**Malzemeler****Miktar**

Hamsi	500 gr.
Yumurta	1 adet
Fırınlanmış mısır unu	3 su bardağı
Yoğurt	1 su bardağı
Sıvı yağ	1 çay bardağı
Tereyağı	1 yemek kaşığı
Kuru soğan	2 adet
Maydanoz	10-15 dal
Karabiber	1 çay kaşığı
Nane	1 tatlı kaşığı
Domates	1 adet
Yeşil biber	2 adet
Şeker	1 tatlı kaşığı



Şekil 13: Hamsili mısır ekmeği
Kaynak: Yazarlar

Yapılışı: Soğanlar ve yeşil biberler ince ince doğranır. Hamsi kılçıkları alınarak temizlenir ve 3-4 parçaya bölünür. Doğranmış biber ve soğan sıvı yağda kavrulur. Hafif pembeleşince, içerisine hamsi ve baharatlar ile kıyılmış maydanoz ilave edilir. Ocağın altı kapatılır. Bu harcın içine 3 su bardağı mısır unu, bir su bardağı yoğurt, bir tatlı kaşığı şeker, bir yumurta konularak yoğurulur ve bir hamur elde edilir. Elde edilen bu ekmeğ, ısısı 190 derece olan fırında 25-30 dakika arasında üzeri altın sarısı olana kadar pişirilir. Fırından çıkarıldıktan sonra hamsili mısır ekmeğinin üzerine tereyağı sürülür.

Ekmeğ güdesi**Porsiyon sayısı:** 6 kişilik**Hazırlama süresi:** 60 dakika**Malzemeler****Miktar**

Fırınlanmış mısır unu	450 gr.
Buğday unu	200 gr.
Ekşi maya	1 yemek kaşığı
Sıvıyağ	3 yemek kaşığı
Tuz	2 çay kaşığı
Toz şeker	1 tatlı kaşığı
Ilık su	2 su bardağı



Şekil 14: Ekmeğ güdesi
Kaynak: Yazarlar

Yapılışı: Tüm malzemeler suyla birlikte yoğurulur ve mayalanmaya bırakılır. Hamur kabarcık havası alınır ve bazlama ekmeği gibi tabak büyüklüğünde parçalara ayrılarak pişirilir. Bu ekmeğin bölgede eskiden beri varil saç denilen bir saç ile pişirilmektedir.


2.3.2. Diğer Unlu Mamuller

Ayancık mutfak kültüründe kavurulmuş mısır unu ekmeğin yapımı dışında *matez*, *çerkez pastası*, *mısır tana'sı* ve *mamaliga* gibi diğer unlu mamullerin yapımında kullanılmaktadır. Bununla birlikte bir çeşit mantı olan *matez yemeği*nde kavurulmuş mısır unu buğday unu ile karıştırılarak kullanılmaktadır. Mısır ununun kullanıldığı ekmekler ve diğer unlu mamullerin reçeteleri aşağıda verilmiştir. K4 mısır tana'sı ile ilgili görüşlerini şu şekilde ifade etmiştir:

“Çok eskilerden beri yapılır bu yemek, canımız istediğinde hemen yaparız. Zaten ekmeğin yerine de yenildiğinden birçoğumuzun evinde pişer. Yenmesi kolaydır ve lezzetlidir, mısır tana'sının yanına yoğurt katkı olarak konulur.”

Matez (Pşhalive-Mantı)		
Porsiyon sayısı: 5 kişilik		
Hazırlama süresi: 75 dakika		
<u>Malzemeler</u>	Yapılışı: Mısır unu, buğday unu, su ve tuz karıştırılarak yoğurulur, ele yapışmayan bir hamur elde edilir. Kuru soğan, kurutulmuş acı kırmızı biber ile kavrulur. Altı kapatıldıktan sonra içine bolca ceviz konulur (içine çiğ yumurta da konulabilir). Küçük bir hamur bezesi avuç içinde yuvarlak biçimde açılır, iç malzemesi konularak kapatılır. Tuz atılmış kaynar suda mantı gibi pişirilir. Eskiden üzerine bir şey konulmazken günümüzde tereyağı, salçalı sos veya sarımsaklı yoğurt ile tüketilmektedir.	
<u>Hamuru için</u>		
Fırınlanmış mısır unu		400 gr.
Buğday unu		200 gr.
Su		3 çay bardağı
Tuz		2 çay kaşığı
<u>İçi için</u>		
Kuru soğan		2 adet
Acı kırmızı biber		2 adet
Ceviz		600 gr.
<u>Sosu için</u>		
Tereyağı	6 yemek kaşığı	
Salça	2 yemek kaşığı	

Çerkez pastası (Ğomle)		
Porsiyon sayısı: 4-6 kişilik		
Hazırlama süresi: 35 dakika		
<u>Malzemeler</u>	<u>Miktar</u>	Yapılışı: Su kaynatılarak kaynayan suya tuz eklenir. Mısır unu el ile yavaş yavaş kaynayan suya ilave edilirken, bir taraftan da ahşap kaşığın sapı ile sürekli karıştırılmalıdır. Karışım kaşığa yapışmayacak şekilde katı bir hamur kıvamına gelmelidir. Pişen hamur bir tabağa alınarak şekil verilir.
Fırınlanmış mısır unu	450 gr	
Tuz	1 tatlı kaşığı	
Su	1 kg	
Not: Çerkez pastası ekmeğe yerine tüketilen kıvamlı bir mısır yemeğidir. Bu mısır pastası, cevizli bırbırcığa, Çerkez tavuğu (şıpsı, çipsi), agudurşu (geçiyubu-fasulye ezmesi), abırcıman (diken ucu) mezesi, fûme et ve Çerkez peyniri ile tüketilir.		

Mısır tana'sı		
Porsiyon sayısı: 4 kişilik		
Hazırlama süresi: 55 dakika		
<u>Malzemeler</u>	<u>Miktar</u>	
Fırınlanmış mısır unu	1,5 su bardağı	Şekil 15: Mısır tana'sı Kaynak: Yazarlar
Su	2 su bardağı	
Tuz	1 çay kaşığı	
Tereyağı	3 yemek kaşığı	
Salça	1,5 yemek kaşığı	
Yoğurt	Arzuya göre	
Yapılışı: Tencerede kaynayan suya tuz konur. Bu suyun içine mısır unu sürekli olarak tuz serper gibi serpilirken bir taraftan da ahşap kaşığın sapı ya da oklava ile sürekli olarak karıştırılır. Un helvası kıvamına (tezekli bir karışım oluşur) gelene kadar pişirilir. Tavada tereyağı ve salça kavrularak yemeğin üzerine sos olarak dökülür. Bölgede bu yemek ekmeğe yerine yanına katık olarak yoğurt ile birlikte tüketilir.		
Not: İstenirse mısır unu suda pişirildikten sonra mısır tana'sı ufalanarak tereyağında kısa süre kavrulur ve üzerine yumurta kırılır. Yumurta pişince altı kapatılır.		

Mamaliga		
Porsiyon sayısı: 6-8 kişilik		
Hazırlama süresi: 75 dakika		
<u>Malzemeler</u>	<u>Miktar</u>	
Mısır unu	4,5 su bardağı	
Tuz	1,5 tatlı kaşığı	
Su	3 su bardağı	
Dövülmüş ceviz	250 gr.	
Tereyağı	4 yemek kaşığı	
		Şekil 16: Mamaliga Kaynak: Mesut Önder
<p>Yapılışı: Su dolu tencere ocağın üzerine konular, içerisine tuz ilave edilir ve kaynatılır. Kaynamış suyun içine mısır unu yavaş yavaş ilave edilerek sürekli karıştırılır. Hamur katı kıvam alınca kadar pişirilir. Mamaliga ocaktan alınır, yağlanmış kaşık yardımıyla hamurdan küçük parçalar koparılır, kaşık ile şekli verilerek tepsiye dizilir. Mamaliganın üzerine dövülmüş ceviz serpilir ve eritilmiş tereyağı gezdirilir.</p>		

K8 mamaliga hakkındaki görüşlerini şu şekilde ifade etmiştir:


“Mamaliga yemeği büyüklerimizden bu zamana kadar gelen lezzetli bir yemektir. İşler çok yoğun olduğunda yemek olmadığında veya canımız çok istemişse mutlaka yaparız. Yemeklerin yanına eklemek yerine tüketiriz. Yemesi kolay olduğundan çocuklar da çok severek yer.”

K11 Mamaliganın eskiden nasıl tüketildiğini şöyle açıklamaktadır:

Mamaliga ortasına fûme et veya Çerkez peyniri konularak da tüketilebilir. Eskiden zengin aileler mamaligayı fûme et ile birlikte tüketirdi. Etiler parçalara ayrılarak ocakta bulunan çengelli zincire asılarak kurutulur ve fûme edilirdi. Bu ete Ligojağ denirdi. Aynı zamanda sade yağ ya da tereyağında pişirilen yumurta mamaliganın ortası konularak tüketilirdi.

2.4. Tahıl ve Kurubaklagillerin Birlikte Kullanıldığı Yemekler

Ayancık'ta ana yemek olarak tüketilen keşkek yemeği, mısır tahılı ve kurubaklagiller kullanarak pişirilir. Ayancık mutfağında kullanılan mısırın kurubaklagiller ile birlikte kullanıldığı diğer bir yemek tuzlu aşuredir. Geçmişten günümüze dek gelen bu yemeğe eskiden ekonomik durumu iyi olanlar fûme veya kurutulmuş et ilave etmekteydiler. Günümüzde halen tüketilen bu aşurenin şekerli (tatlı) versiyonu da üretilmektedir. Ayancık'ta üretilen tuzlu aşurenin ve keşkek yemeğinin reçetesi ve yapılışı aşağıda yer almaktadır.

<p>Mısır keşkeği Porsiyon sayısı: 6-8 kişilik Hazırlama süresi: 65 dakika (kısık ateş)</p>		
<p>Malzemeler</p> <p>Mısır keşkeği Şiş fasulye Kuru soğan Sarımsak Salça Tereyağı Sıvıyağ Kaynar su Arzuya göre pul biber, karabiber ve tuz</p>	<p>Miktar</p> <p>2 su bardağı 1 su bardağı 2 adet 6 diş 1 yemek kaşığı 1 yemek kaşığı 4 yemek kaşığı 1 litre (başlangıçta) Arzuya göre pul biber, karabiber ve tuz</p>	
<p>Yapılışı: Su dolu tencere ocağın üzerine konular, içerisine tuz ilave edilir ve kaynatılır. Kaynamış suyun içine mısır unu yavaş yavaş ilave edilerek sürekli karıştırılır. Hamur katı kıvam alınca kadar pişirilir. Mamaliga ocaktan alınır, yağlanmış kaşık yardımıyla hamurdan küçük parçalar koparılır, kaşık ile şekli verilerek tepsiye dizilir. Mamaliganın üzerine dövülmüş ceviz serpilir ve eritilmiş tereyağı gezdirilir.</p>		

Şekil 17: Mısır keşkeği

Kaynak: Yazarlar

Mısır keşkeği ile ilgili olarak K7 ve K10'un görüşleri şu şekildedir:

“Mısır keşkeğimiz olmazsa olmazımız. Bayramda, düğünde hatta evde yemeklik yoksa hemen ambardaki mısıra haşlayıp pişiririz. Mesela çok iş var, mutfakta yemek yapacak zaman kalmayacak. Hemen kuzinenin üzerine keşkek konular, işler bitene kadar yavaş yavaş pişer. Eğer kemikli et varsa pişirilerek üzerine ilave edilir.” **K7**

“Mısır keşkeği olmadan ne düğün olur, ne bayram. Herkesin ev sahibinden beklediği en önemli yemektir. Üzerine kemikli et olursa daha lezzetli olur, ama şart değil.” **K10**

<p>Aşure Porsiyon sayısı: 6-8 kişilik Hazırlama süresi: 75 dakika (kısık ateş)</p>		<p>Yapılışı: Mısır, nohut ve kuru fasulye bir gece önceden suya konularak ıslatılır. Ertesi gün kuru baklagiller 15 dakika kadar haşlanır. Mısır, nohut ve fasulyenin kabukları tek tek soyulur, tencereye konularak üzerine su ilave edilir. Kaynadıktan sonra içerisine acı biber, tuz ve peynir konur. Kısık ateşte baklagiller yumuşayınca kadar pişirilir.</p>
<p>Malzemeler</p> <p>Bütün mısır Kuru fasulye Nohut Kuru peynir Acı biber Tuz Su</p>	<p>Miktar</p> <p>2 su bardağı 1 su bardağı 1 su bardağı 300 gr. 2 dal 1 yemek kaşığı 1 litre</p>	

Tema 3. Ayancık mutfağında mısırın geçmişten günümüze kullanımı

Ayancık mutfağında kavurulmuş mısırdan elde edilen mısır unu, mısır bulguru ve mısır keşkeği ile yapılan yemekler geçmişten günümüze kadar devam etmektedir. Buna karşın yapılan görüşmelerde “föte” adlı içeceğin unutulmaya yüz tuttuğu belirlenmiştir. Bu içecek eski zamanlarda bayramlarda yapılan bir ritüel içeceğidir. Kavurulmuş mısır ununun su ve tuz ile yoğurulmasıyla üretilmektedir. Yoğurulmuş hamurdan topak topak parçalar yapılarak kaynayan tuzlu suda haşlanır. Daha sonra haşlanmış hamur teknede bir kez daha yoğurulur. 10-15 gün mayalanmaya bırakılır. Cıvık bir kıvamda olan bu hamur kaşık ile yenir. Bir başka tüketim şekli ise boza kıvamına getirilerek içilmesidir. Küplerin dibine darı konular, bu cıvık kıvamda olan karışım darılı küpe doldurulur ve mayalandırıldıktan sonra boza olarak içilir.

Sonuç ve Öneriler

Ayancık mutfağında mısır ununun elde edilme sürecini ve Ayancık mutfağında hazırlanan mısır yemeklerinin belirlenmesi üzerine odaklanan bu araştırmada yüz yüze görüşme yöntemi kullanılarak Ayancık ilçe merkezi ve köylerinde yaşayan 12 kişiden veri elde edilmiştir. Bu verilerden yola çıkılarak içerik analizi yürütülerek aşağıdaki sonuçlara ulaşılmıştır;

- Ayancık ilçesi yerel halk (Türkmen), Çerkesler, Abazalar ve Gürcüler gibi farklı etnik gurupların yaşadığı bir coğrafya olması nedeniyle bu etnik gurupların yemek kültürü belirleyicidir. Bu gurupların beslenmesinde mısır önemli bir yer işgal etmekte, mısır unundan elde edilen ürünler ekmek olarak tüketilmektedir.

- Bölgenin etnik yapısı günümüz Ayancık mutfak kültüründe Çerkes yemeklerinin öne çıkmasını açıklamaktadır. Bölgede etnik gurupların kendine özgü mutfak kültürleri yer alırken, zamanla bölge halkı ile etkileşim neticesinde mutfak kültürü zenginleşmiştir. Ayancık aynı zamanda mübadeleye kadar Rum halkının yaşadığı bir bölge olup yemek kültüründe yerli halkın yanında Rum etkileri de görülmektedir.

- Ayancık mutfak kültüründe önemli bir yeri olan mısır tahılı, bölge halkı tarafından yetiştirilmektedir. Özellikle köylerde mısır tarımı yapılmakta olup elde edilen yıllık miktar ortalama 800 tondur.

- Mısır ürünleri mısırın önce fırınlanıp sonra yerel değirmenlerde öğütülmesi/kırılması ile elde edilmektedir. Nitekim Akar Şahingöz vd.’nin⁴⁹ Karadeniz mutfak kültüründe mısırın kullanılması üzerine odaklanan araştırmasında Karadeniz’de mısırın hasattan sonra meydanlardaki fırınlarda pişirildiğini, sonrasında öğütmek için değirmene götürüldüğünü ortaya koymaktadır.

⁴⁹ Akar Şahingöz vd., *a.g.e.*, s. 22.

• Farklı boyutlarda kırılarak ya da öğütülerek elde edilen mısır özellikle mısır unu Ayancık mutfak kültüründe önemli bir malzemedir. Değirmenlerde öğütülen mısırdan 3 tür mısır ürünü elde edilmektedir. Bu ürünler; keşkeklik mısır, mısır bulguru ve mısır unudur.

• Mısır et, tahıl, ot ve sebze yemeklerinde, ekmeklerde ve kuru baklagil yemeklerinin önemli malzemelerinden biridir. Mısır çoğunlukla ekmeğin temel malzemesi, çorbaların ya da yemeklerin kıvam arttırıcısı ya da un formülasyonu olarak kullanılmaktadır. Mısır unu hamsili ekmeğe ve pırasalı ekmekte direkt un formatında kullanılırken ekmeğe güdesinde mısır unu, buğday unuyla birlikte karıştırılan formülasyon un olarak kullanılmaktadır. Mısır unu ekmeğe yapımı dışında yemeklerin yanında katık amaçlı tüketilen Çerkez pastası, mısır tana'sı, mamaliga gibi unlu mamullerin yapımında da kullanılmaktadır. Arman ve Şahin Ören'in⁵⁰ araştırması mısır ununun birçok yemeğin temelini oluşturduğunu, Mamaliganın mısır unundan elde edilen başlıca yiyecekler arasında olduğunu ortaya koymaktadır.

• Ayancık mutfak kültüründe mısırın et yemeklerinde kullanımı oldukça sınırlıdır. Mısır sadece Çerkez tavuğunun yapımında kullanılmaktadır. Mısır unu ve mısır bulgurunun sebze ve ot yemeklerinde kullanımı yaygın olup mısır unu karalahana yemeği ve ısırgan otu yemeğinde lezzetlendirme ve kıvam verici olarak kullanılmaktadır. Mısır bulguru ise domates bulgurulu yemeğinde, iç malzemesi olarak karalahana dolmasında ve Gürcü mancarında kullanılmaktadır.

• Ayancık'ta ana yemek olarak tüketilen keşkek, mısır tahılı ve fasulye ile pişirilmektedir. Mısır keşkeğinden yapılan aşure yemeği Ayancık'ta tuzlu olarak hazırlanmaktadır.

• Ayancık mutfağında önemli bir yeri olan mısır yemekleri ve mısırın bir ürün olarak elde edilme süreci geçmişten günümüze kadar devam etmiştir. Buna karşın, mısırdan elde edilen *föte* içeceğinin üretimi oldukça azalmış olup unutulmaya yüz tutmuştur.

• Mısır yemeklerinin yapılışı genellikle aile büyüklerinden öğrenilmiştir. Mısır ile ilgili araştırmasında benzer bir sonuca ulaşan Arman ve Şahin Ören⁵¹ geleneksel yemeklerin büyüklerden öğrenildiğini ve mısır unu bazlı yemeklerin Anadolu mutfak kültüründe birkaç nesildir bilindiğini ortaya koymaktadır.

Yemek kültürünün sürdürülebilirliğinin sağlanması, gelecek kuşaklara aktarılması geleneksel kültürün korunması ve devamlılığı açısından büyük önem taşımaktadır. Yerel gastronominin sürdürülebilirliği, yerel mısır üretiminin desteklenmesi, yöresel yemek reçetelerinin kayıt altına alınması, mutfak

⁵⁰ Adem Arman, Tuba Şahin Ören, "Anadolu Mutfak Kültürünün Unutulmaya Yüz Tutmuş Mısır Unu Bazlı Yemek Örnekleri", Ed. M. S. Küçükçiftçi, Y. Seçim, M. M. Adabalı, M. Yılmaz, *Anadolu Mutfak Kültüründen Esintiler*, Konya Kültür., Konya 2020, s. 1-20.

⁵¹ Arman, Ören, *a.g.e.*, s. 11.

geleneklerinin korunması konusunda özellikle genç neslin bilinçlendirilmesi ve yerel halkın bu kültürü koruması konusundaki kararlılığına bağlıdır. Konu ile ilgili olarak aşağıda bazı önerilere yer verilmiştir;

Yerel mısır ürünlerinin kullanılması ve üretimi teşvik edilmelidir: Yerel gıdalar (örneğin mısır), ekonomik, sosyal ve çevresel refah üzerinde geniş kapsamlı etkileri olan yerel kalkınmanın kritik bir bileşenidir. Sürdürülebilir bir yerel gastronomi, genellikle yerel malzemelere öncelik verilmesi ile mümkündür. Yerel kaynak kullanımı aynı zamanda yerel çiftçileri ve gıda üreticilerini de destekleyerek toplumun ekonomik sürdürülebilirliğine katkıda bulunur. Topluluklar, sürdürülebilir ve dayanıklı yerel gıda sistemlerini teşvik ederek tüm sakinler için sağlıklı ve müreffeh bir gelecek sağlayabilir.

Nitekim araştırma kapsamında Ayancık pazarı ziyaret edilmiş ve köylü kadınların kendi yaptıkları mısır ürünlerini (mısır keşkeği, mısır bulguru gibi) bu pazarda sattıkları gözlenmiştir. Böylece aile bütçesine de katkıda bulunmaktadır. Yemek üretiminde yerel ürünlerin kullanılması daha taze ve lezzetli malzemeler kullanılmasına olanak sağladığından yemek kalitesini de artırmaktadır. Bu, ayrıca biyolojik çeşitliliğin korunmasına yardımcı olur.

Yemek üretiminde yerel ürünlerin kullanılması hem turistler hem de yerel halk için daha çeşitli ve benzersiz bir mutfak deneyiminin elde edilmesine yol açar. Turizmin geliştiği bölgelerde faaliyet gösteren ve menülerinde yerel yemekleri bulduran restoranlar yerel üretimin artmasına katkıda bulunmaktadır. Bu durum Ayancık için de geçerli olup ilçede gastronomi turizminin gelişmesi mısır üreticilerinin (köylülerin) gelirlerini artırarak yerel ekonomiyi de canlandırabilir. Zira Ayancık'ta ekonomik sektörler ve gelir kaynakları sınırlıdır. Ekonomik yaşam orman ürünleri üretimi ve balıkçılığa dayanmaktadır. Ayancık'ta turizm sektörü çok az gelişmiş ve genellikle yakın çevrelerden gelen ziyaretçilerle sınırlı olup turizm sezonu çok kısadır. Bu haliyle benzersiz etnik özelliklerin var olduğu Ayancık'ta gastronomi turizminin geliştirilmesi hem yerel ekonomiye hem de yemek kültürünün sürdürülebilirliğine katkı sağlar.

Yerel olarak üretilen mısır, organik tarım, ürün rotasyonu ve su tasarrufu gibi çevreyi koruyan sürdürülebilir tarım uygulamalarını da teşvik edebilir. Bu, doğal kaynakların korunmasına ve gıda üretiminin karbon ayak izinin azaltılmasına da yardımcı olur.

Yerel kültür korunmalıdır: Yerel gastronomi, bir bölgenin kültürel mirasını, geleneksel yemek uygulamalarını ve kültürel kimliğini gösterir. Bu bakımdan yöresel yemek kültürünün korunması ve sürdürülebilirliği için yemek reçeteleri kayıt altına alınmalı, reçeteler bir kitapta toplanmalı veya dijital ortamlarda saklanmalı ya da çevrimiçi yemek platformlarında yayımlanmalıdır. Mutfak geleneklerinin kayıt altına alınması geleneksel yemek bilgisini canlı tutar.

Yerel gastronomi genellikle ailelerden ve toplumdan nesiller boyu aktarılan geleneksel tariflere ve pişirme tekniklerine dayanır. Yerel gastronominin sürdürülebilirliği büyük ölçüde yeni nesillerin desteğine bağlıdır. Genç nesiller, büyüklerinden öğrenerek bu geleneklerin korunmasında, bu tarif ve tekniklerin zamanla kaybolmamasını sağlamada önemli bir rol oynar. Genç jenerasyonlar günümüzün küreselleşen modern toplumunda farklı beslenme sistemlerine önem verme, farklı ulusların yemeklerini (fastfood gibi) tüketme eğilimindedirler. Bu nedenle genç jenerasyon yöresel yemeklerin sürdürülebilirliği için bilinçlendirilmeli, bu yemekler aileler ya da yerel yönetimler tarafından yeni jenerasyonlara da öğretilmelidir. Böylece, topluma aidiyet duygusu geliştirilerek yerel gastronomiye yönelik ilgi devam ettirilebilir.

İşbirliğine ve eğitime önem verilmelidir: Yöresel yemek sunan restoranlar, çiftçiler, yerel yönetimler, sivil toplum örgütleri ve tüketiciler arasındaki iş birliği, sürdürülebilir bir yerel gastronomi için şarttır. Bu tarafların birlikte çalışmaları, sürdürülebilir gıda uygulamaları konusunda birbirlerini eğitmelerine imkân sağlayabilir ve tüketiciler arasında yerel gıda sistemlerini desteklemenin önemi konusunda farkındalık yaratabilir. Bu bakımdan yerel yönetimler ve sivil toplum örgütlerinin önemi çok fazladır. Çünkü yerel örgütler geleneksel kültürün korunmasına önem vermektedirler. Bu kurumlar yöresel yemek kültürünün araştırılması, kayıt altına alınması ve yayımlanmasında büyük katkı sağlamaktadır.

Teşekkür

Bu çalışmanın gerçekleştirilmesindeki katkıları nedeniyle Ayancık Belediye Başkanlığı ve çalışanlarına teşekkürlerimizi sunarız.

KAYNAKLAR

1. Kitap ve Makaleler

Ahmet Cevat Benk ile kişisel görüşme, 15 Kasım 2023.

ARMAN Adem, ÖREN, Tuba Şahin, “Anadolu Mutfak Kültürünün Unutulmaya Yüz Tutmuş Mısır Unu Bazlı Yemek Örnekleri”, Ed. M. S. Küçüktığı, Y. Seçim, M. M. Adabalı, M. Yılmaz, *Anadolu Mutfak Kültüründen Esintiler*, Konya Kültür, Konya 2020, ss. 1-20.

ELÇİ, Şahabettin, KOLSARICI, Özer, GEÇİT, Hüseyin, *Tarla Bitkileri*, Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara 1987.

ERENSTEİN Olaf, JALETA, Moti, SONDER, Kai, MOTTALEB, Khondoker, PRASANNA, B.M., “Global Maize Production, Consumption And Trade: Trends and R&D İmplications”, *Food Security*, C:14, 2022, pp.1295-1319.

GROTE, Ulrike, FAßE, Anja, NGUYEN, Trung Thanh, ERENSTEİN, Olaf, “Food Security And The Dynamics Of Wheat and Maize Value Chains in Africa and Asia”, *Frontiers in Sustainable Food Systems*, S: 4, Sec. Land 2021, pp. 1-17.

KABACIK, Mehmet, “Karadeniz Bölgesi'nin Yöresel Mutfağı”, *Yöresel Mutfaklar*, Ed. Ebru Zencir, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir 2016, ss.139-161.

KANNER, Ellen, “Around the World in Cornmeal Mush”, *Whetstone Magazin*, 2023, <https://www.whetstonemagazine.com/journal/around-the-world-in-cornmeal-mush>.

KUZKA (Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı), Ayancık İlçe Analizi, 2013, https://www.kuzka.gov.tr/Icerik/Dosya/www.kuzka.gov.tr_18_HT8L47IG_ayancik_ilce_analizi.pdf

KUZUCU, Kemalettin, “Osmanlı Döneminde Karadeniz Bölgesinde Mısır Kullanımı ve Mısır Tarımını Geliştirme Çabaları”, *Selçuk Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Dergisi*, C: VIII, S: 2, 2006, ss.113-126.

MİLES, B. Matthew, HUBERMAN, A. Michael, *Qualitative Data Analysis: An Expanded Source Book*, Sage Publication, London 1994.

ÖKSÜZ, Ayça Yolcolu, *Hüzün Aş Olunca/Geleneksel Çerkes Mutfağı*, Yediveren Yayınları, İstanbul 2016.

ÖNAL, Elif Arzu, *1928-1938 Yılları Arasında Sinop'un Sosyo Kültürel Yapısı*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sinop Üniversitesi SBE, Sinop 2017.

ÖZCAN, Sabahattin, “Modern Dünyanın Vazgeçilmez Bitkisi Mısır: Genetiği Değiştirilmiş (transgenik) Mısırın Tarımsal Üretimine Katkısı”, *Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi*, C: 2 S: 2, Konya 2009, s.1-34.

POOLE Nigel, DONOVANİ, Jason, ERENSTEİN, Olaf , “Agri-nutrition Research: Revisiting The Contribution Of Maize And Wheat To Human Nutrition And Health”, *Food Policy*, S:100, 2021, pp.1-13.

SAVTEKİN, Nilgün, *Çölyak hastaları İçin Baklagil Unları İle Zenginleştirilmiş Mısır Eriştesi*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Hacettepe Üniversitesi SBE, Ankara 2014.

STRAUSS, Anselm, CORBİN, Juliet M., *Basics of Qualitative Research: Grounded Theory Procedures And Techniques*, Sage Publication, London 1998.

SUNATA, Ulaş, “The Construction of Turkey's Circassians as a Docile Minority”, *Poligrafi*, 26, Slovenia 2021, pp. 235–260.

ŞAHİN, Salih “Türkiye’de Mısır Ekim Alanlarının Dağılışı ve Mısır Üretimi”, *Gazi Üniversitesi Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi*, C: XX1, S:1, 2001, ss. 73-90.

ŞAHİNGÖZ, Semra Akar, ÖZTÜRK, Batuhan, KESKİN, Hilal, “Karadeniz Mutfak Kültüründe Mısır: İstanbul’da Karadeniz’i Yaşamak”, *Eurasian Education & Literature Journal*, Özel Sayı, UTKM3, 2019, ss. 20 – 31.

ŞİMŞEK, Mehmet, ŞEN, Mehmet Akif, *LAZUT Yenidünyadan Karadeniz'e Mısırın Öyküsü*, Detay Yayıncılık, Ankara 2020.

TANDZİ, Liliane Ngoune, MUTENGWA, Charles Shelton, "Estimation of Maize (*Zea mays* L.) Yield Per Harvest Area: Appropriate Methods", *Agronomy*, C: 10, S:1, Switzerland 2019, pp.1-18.

UĞURKAN Ersim, Ömür, ALYAKUT, "Kültürel Çeşitliliğin Mısır Unu Kullanımına Etkisi: Kartepe Örneğinde Mısır Ununun Kimliksel Dönüşümü". *Folklor / Edebiyat Dergisi*, C: XXVI, S:1, Kıbrıs 2020, ss.55-72.

YILDIRIM Ali, ŞİMŞEK, Hasan, *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*, Seçkin Yayıncılık, Ankara 2018.

1. İnternet Kaynakları

Ayancık Kaymakamlığı, Ayancık coğrafi yapısı. 2023. http://www.ayancik.gov.tr/Erişim_Tarihi_10.10.2023

FAO (Food and Agriculture Organisation), FAO Stat. FAO, Rome. 2021, <http://www.fao.org/faostat> Erişim Tarihi: 11.12.2023.

GÖZDE Yıldırım, ÖNER, Fatih, Mısır danesinin fiziksel ve besinsel yapısı, Harman, S.92, 2020, s.2-7, <https://www.researchgate.net/publication/350515968>

Jinepsgazetesi, no:7, 1 Ağustos 2021, Sinop-Türkiye Çerkesleri. <https://jinepsgazetesi.com/2021/08/sinopturkiye-cerkesleri-7-bolum>.

OECDiLibrary (2022). Maize projections: Consumption, feed, food. <https://www.oecdilibrary.org/sites/9b139e8c-en/index.html?itemId=/content/component/9b139e8c-en>

Sinop İl Tarım ve Orman Müdürlüğü (2022). Tahıl ve bitkisel ürünler istatistiği. <https://www.tarimorman.gov.tr/Konular/Bitkisel-Uretim/Organik-Tarim/Istatistikler>, Erişim Tarihi: 13.10.2023.

TMMOB (Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği) Ziraat Mühendisleri Odası, Mısır raporu, 2020, https://www.zmo.org.tr/genel/bizden_detay.php?kod=32780

TMO (Toprak Mahsulleri Ofisi), Türkiye mısır ekiliş - üretim - verim ve TMO alımları (1940-2021) 2022, <https://www.tmo.gov.tr/bilgi-merkezi/tablolara>

TUİK (Türkiye İstatistik Kurumu), Bitkisel üretim istatistikleri, 2023, <https://biruni.tuik.gov.tr/medas/?kn=92&locale=tr> sitesinden 19.03.2024 tarihinde erişilmiştir.

USDA (Amerika Birleşik Devletleri Tarım Dairesi), Corn explorer, 2023, <https://ipad.fas.usda.gov/cropexplorer/cropview/commodityView.aspx?cropid=0440000&year=2023&rankby=Production>.